

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 7 (1977)
Heft: 1

Rubrik: Bricolons... : racloir à chaussures

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Racloir à chaussures



Bon ! l'hiver est là, les chemins détrempés et boueux.

Le paillason, devant la porte de la maison est vieux et usé. A quoi bon en acheter un autre maintenant ; il ne tiendrait pas jusqu'au printemps : la pluie, la boue et la neige le pourriraient.

Des capsules de bouteilles, dans le genre de celles qui bouchent la bière, le Coca-Cola et autres boissons gazeuses, feront un excellent racloir à chaussures.

Sur une planche du format d'un petit paillason, disposer les capsules les une à côté des autres, sur le dos, franges en l'air. Pour les fixer au bois, des semences de tapissier ou des clous ordinaires suffisent. On peut commencer par planter un seul clou par capsule, mais il est plus prudent d'en prévoir un second.

Bien entendu, les capsules métalliques s'oxyderont à la pluie et à la boue. Mais pour une saison, cela tiendra suffisamment.

Si vous ne possédez pas assez de capsules pour faire un racloir à chaussures, n'hésitez pas à demander au tenancier du bistrot du coin qu'il vous les mette de côté. En moins d'une semaine vous pourrez vous mettre au travail.

Bon courage !

Brousaco

La bonne recette

Mousaka d'aubergines

Un de nos fidèles lecteurs, M. E. Kaesermann, tenancier de l'Hôtel de la Poste, à Château-d'Œx, a ramené cette recette de Grèce. Il nous l'envoie en soulignant qu'elle est facile à préparer, et que la **Mousaka d'aubergines** est encore meilleure réchauffée...

Ingrédients pour 2 personnes : 500 g d'aubergines, 1 cuillerée à soupe de beurre, 250 g de viande hachée, 1 petit verre de vin blanc, 2 tomates pelées, 1 tasse de sauce béchamel, 1 cuillerée à soupe de chapelure, 1 blanc d'œuf légèrement battu, 1 jaune d'œuf, 50 g de fromage râpé.

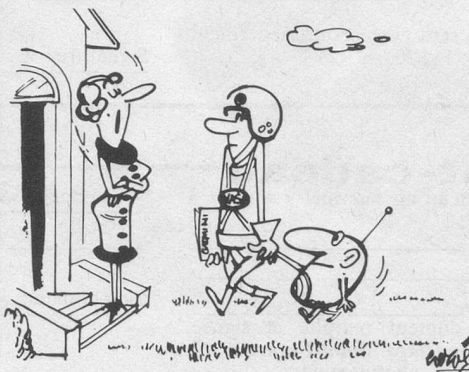
Peler les aubergines, les couper en rondelles, saler et réserver pendant la préparation de la viande. Cuire l'oignon dans la matière grasse, ajouter la viande et délayer à la fourchette avec un demi-verre d'eau. Incorporer les tomates, le vin blanc, saler, poivrer et laisser mijoter à couvert 45 minutes.

Rincer les aubergines, frire et dorer des deux côtés légèrement, si possible à l'huile d'olive.

Graisser un plat à gratin, le saupoudrer de chapelure, y placer la moitié des légumes.

Retirer la viande du feu, ajouter le blanc d'œuf et la chapelure. Disposer sur les aubergines et recouvrir avec l'autre moitié des légumes. Mélanger le jaune d'œuf et le fromage à la sauce béchamel et napper les légumes de cet appareil. Cuire 45 minutes à four moyen.

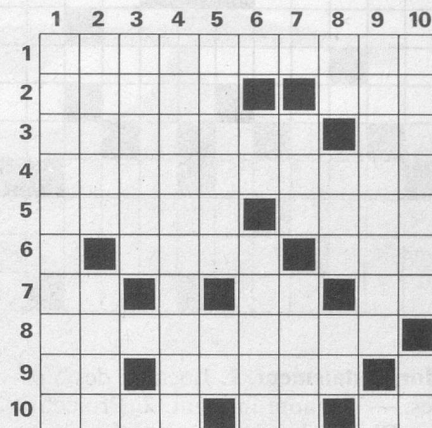
Cette recette peut aussi se préparer avec des tomates ou des courgettes, et en hiver avec des tomates en boîte.



(Dessin Hervé - Cosmopress)

Mots croisés faciles

(Ce problème ne participe pas au concours mensuel.)



Horizontalement. 1. Avidé de gain. — 2. Certains disent qu'elle porte malheur. — Article. — 3. Pays d'Afrique. — Abréviation religieuse. — 4. Agitée de secousses brusques. — 5. On y trouve des chiens. — Pas grand-chose. — 6. N'est pas carré. — Connu par son Evangile. — 7. Lettre grecque. — Phonét. : élevé. — Note. — 8. Figures géométriques. — 9. Ile française. — Multitudes. — 10. Pronom. — Allemands de sinistre mémoire. — Champion.

Verticalement. 1. Butte célèbre. — 2. Contrée de la Grèce. — Ville de l'URSS. — 3. S'emporte facilement. — 4. Il est atteint d'une manie dangereuse. — 5. Très léger. — Dêvêtu. — 6. Abréviation signifiant « le même ». — Gouvernaient autrefois Venise. — 7. Rivière de Suisse. — Ouvrent bien des portes. — 8. Pronom. — Fleuve africain. — En matière de. — 9. On se plaint souvent de celles de la justice. — 10. Devient de plus en plus chère. — Médor en raffole.

Solution du problème précédent

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	E	C	R	E	V	I	S	S	E	S
2	L	U	I			A	N	T	I	E
3	E	I	R	E		N	A	M	U	R
4	P	S	A	L	M	O	D	I	E	R
5	H	I			F	I	C	E	L	L
6	A	N	N	E	X	E			I	L
7	N	I	A			U	N	I	T	E
8	T	E			A	R	T		U	
9	I	R	I	S	E	E			D	O
10	N	E	V	E		S	U	E	N	T